C/2024/6963

15.11.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/6963)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu v souladu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 se nachází v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aydın Memecik Zeytini“

ES č.: PDO–TR–02813 – 12.11.2021

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]**

„Aydın Memecik Zeytini“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Turecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu [podle přílohy XI]*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Stolní olivy „Aydın Memecik Zeytini“ jsou plodem odrůdy Memecik olivovníku druhu *Olea europeae* L. pěstovaného v provincii Aydın. Tyto olivy mají tři hlavní barvy neboli zahrnují tři varianty: zelené, růžové a černé olivy. Plody mají na špičce malý výstupek, od něhož se odvozuje název odrůdy.

Některé morfologické charakteristiky olivy „Aydın Memecik Zeytini“ jsou následující:

— Velikost: velká

— Tvar: oválný

— Podélná symetrie: asymetrické

— Příčná symetrie: asymetrické

— Nejširší bod: blízko středu

— Špička: špičatá s vyboulením

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Povrch plodu: hrubý

— Barva plodu: zelená až černá, v závislosti na indexu zralosti

— Minimální a maximální délka plodu : 25,61 – 27,04 mm.

— Minimální a maximální šířka plodu 19,30 – 19,40 mm.

— Minimální a maximální délka semena: 16,5 – 17,4 mm

— Minimální a maximální šířka semena: 7,5 – 8,7 mm

— Minimální a maximální hmotnost plodu: 3,5 – 4,78 g

— Minimální a maximální obsah dužiny plodu: 75 – 88 %

— Minimální a maximální obsah semena: 12 – 15 %

— Minimální a maximální poměr dužiny k semenům: 7,53 – 7,60.

— Minimální a maximální obsah oleje: 20,00 – 24,50 %

— Minimální a maximální počet plodů na 1 kilogram: 200 – 230 kusů

— Hodnota indexu plodu (délka plodu / šířka plodu): V rozmezí 1,4 – 1,5

Při sklizni se olivy rozlišují podle zralosti na zelené a černé. V závislosti na stupni zralosti a postupu zpracování, zejména dochucování, se produkují tři druhy oliv s těmito vlastnostmi:

1. Celé zelené olivy

Olivy sklizené před dozráním. Sklízejí se v rozmezí 0 až 1 (barva slupky tmavě zelená a žlutozelená) podle indexu zralosti schváleného Mezinárodní radou pro olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Barva: mírně zelená až mírně nažloutle zelená.

— Vůně: intenzivní rostlinná (po listech olivovníku) a minerální (nálev).

— Struktura: na dotyk pevné a jen stěží deformovatelné. V ústech se vyznačují zřetelnou pevností a soudržností a velmi nízkým stupněm křehkosti.

— Chuť: intenzivní. Kyselá, slaná a hořká chuť jsou navzájem vyvážené.

— Chuťový dojem: značně trpký a zřetelně pikantní.

— Dlouho přetrvávající dochuť a výrazná trpkost.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 4,75

— Celkový obsah organických kyselin (mg/100 g): 3 146

2. Růžové olivy

Olivy sklizené před dozráním. Sklízejí se v rozmezí 2, 3 a 4 (barva slupky s polovinou povrchu plodu zbarvující se do červena a fialova a se zelenou dužinou) podle indexu zralosti přijatého Mezinárodní radou pro olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Barva: zelená až nažloutle zelená zbarvující se do červena.

— Vůně: intenzivní rostlinná, jasně lze rozpoznat vůni aromatických rostlin (fenyklu), s mírným nádechem chilli papriky.

— Struktura: měkké na dotek, deformovatelné a pružné, vyznačují se nepravidelným řezem slupky a dužiny způsobeným stlačením. V ústech jsou olivy měkké, lepkavé a středně přilnavé.

— Chuť: intenzivní, slaná a hořká.

— Chuťový dojem: vyniká trpkost a pikantnost oliv.

— Dochuť: přetrvávající.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 3,23

— Celkový obsah organických kyselin (mg/100 g): 4 010

3. Přírodně černé olivy

Tyto olivy se sklízejí později, po dozrání. Sklízejí se v rozmezí 5, 6 a 7 (barva slupky celá fialová nebo černá s polovinou dužiny zbarvující se do fialova) podle indexu zralosti přijatého Mezinárodní radou pro olivový olej.

Organoleptické vlastnosti:

— Barva: tmavě hnědá až téměř černá.

— Vůně: průměrná intenzita.

— Struktura: povrch je hebký a na dotyk nerovnoměrný. V ústech je konzistence dužiny lepkavá, měkká a šťavnatá, přilnavost je nízká.

— Chuť: intenzivní, s vyváženým poměrem kyselé a slané chuti.

— Chuťový dojem: mírně hořký a s nádechem trpkosti.

— Dochuť: středně dlouhého trvání.

Biochemické vlastnosti:

— Celkový obsah cukru (mg/100 g): 3,76

— Celkový obsah organických kyselin (mg/100 g): 5 315

„Aydın Memecik Zeytini“ je odrůda oliv, která umožňuje kromě použití jako stolní olivy také produkci oleje. Stolní olivy se podle stupně zralosti surových oliv dělí na zelené, světlé/růžové a černé, podle způsobu zpracování na fermentované, přirozeně fermentované a zčernalé v důsledku oxidace. Při metodách zpracování na přírodně fermentované olivy se olivy ošetřují suchou solí, solným nálevem nebo pouze vodou, při zpracování na fermentované olivy se ošetřují zásaditým roztokem. Poté se odstraní hořkost a olivy se nechají podle potřeby fermentovat, aby se mohly ochutit a zabalit. Takto zpracované stolní olivy by měly mít chuť a vůni dle očekávání a měly by dosáhnout své typické konzumní zralosti.

Olivy „Aydın Memecik Zeytini“ by nebylo možno kvůli jejich vlastnostem a hořkosti konzumovat přímo bez zpracování. Poměr oleje v olivách je jednou z rozhodujících složek z hlediska obsahu mastných kyselin, vzniku charakteristických vlastností plodů a stanovení kalorické hodnoty. Nejvíce mastných kyselin obsahuje kyselina olejová v zelených, růžových a černých obdobích zralosti. Během zrání na stromě se zvyšuje obsah tuku v olivách, zatímco množství cukru se snižuje, což ukazuje na pozitivní korelaci mezi celkovým množstvím cukru a organických kyselin v závislosti na zrání. Odrůda „Aydın Memecik Zeytini“ je výživná a aromatická rostlina, jejíž biochemické prvky zahrnují obsah olivového tuku 20–25 %, surového proteinu 1–2 %, vlákniny 1–2 %, popela (minerální látka) %<1, neredukujícího cukru < 0,3 %, redukovaného cukru 3–6 %, polyfenolů 1–3 %, organických kyselin a soli 0,5–1 %, pektinových látek <0,6 % a dalších sloučenin 3–7 %.

Množství luteolin-7-glykosidu (1 266,84 mg/kg), rutinu (491,67 mg/kg), kyseliny *trans*-skořicové (1 098,84 mg/kg), kyanidin-3-glykosidu (212,73) a kyanidin-3-rutinosidu (410,63 mg/kg), což jsou fenolické složky oliv, je vysoké.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a zpracování (roubování, pěstování ze semen, hnojení, prořezávání, sklizeň, selekce, separace, čištění, přidávání solného roztoku, fermentace, provzdušňování atd.) původních oliv probíhá v Aydınu.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

S výjimkou nezbytných informací týkajících se úpravy a označování potravin musí etikety obsahovat následující údaje:

— název označení „Aydın Memecik Zeytini“,

— název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,

— logo Evropské unie pro CHOP,

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, kde se olivy „Aydın Memecik Zeytini“ produkují, se nachází na území provincie Aydın.

Provincie Aydın se dělí na 17 okresů: Efeler, Bozdoğan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim a Yenipazar.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

V Aydınu převládá středomořské klima. Léta jsou teplá a suchá a v zimě často prší. Sněží jen sporadicky. Průměrná teplota již po mnoho let dosahuje 17,6 °C. Roční úhrn srážek se pohybuje mezi 580–1 000 mm. Průměrný počet deštivých dnů je 80,6 a průměrný úhrn srážek je 677,5 mm/rok.

Tato hodnota navíc odpovídá ročnímu požadavku na srážky pro odrůdu „Aydın Memecik Zeytini“. Provincii Aydın ovlivňují vzdušné proudy ze západu. Vítr vane většinou východním až jihovýchodním směrem. Jihozápadní a západní větry jsou méně časté.

Charakteristické vlastnosti odrůdy „Aydın Memecik Zeytini“ zajišťují klimatické vlastnosti oblasti, struktura půdy, vhodná úroveň pH a bohatá vegetace hor obklopujících tuto oblast. Zemědělská půda je pro pěstování oliv vhodná. Olivy se obecně pěstují v nížinách a horských oblastech. Olivy, zejména ty, které jsou pěstovány v horských oblastech a používají se jako stolní olivy, se musí sklízet ručně, což umožňuje provádět selekci vhodných oliv. Přívod vody zajišťují výhradně deště.

Ačkoli olivy nejsou příliš náročné na půdu, dávají přednost vápenopísčitým půdám bohatým na živiny a s pH 6–8. Vzhledem k tomu, že půdy pro pěstování oliv v oblasti Aydın se obvykle těmito vlastnosti vyznačují, mohou mít olivy Memecik výše zmíněné pozitivní kvalitativní vlastnosti, jako je velikost, barva, poměr tuku a obsah fenolických sloučenin. Pro olivy odrůdy Memecik se jako jediná podnož používá planý olivovník, který je díky své značné robustnosti ideální. Planý olivovník roste v Aydınu ve volné přírodě, a je tedy optimálně přizpůsoben zdejšímu prostředí.

Lidské faktory

V minulosti se zpracovatelé oliv v Aydınu snažili přeměnit stávající plané stromy na odrůdy oliv Memecik roubováním planých olivovníků, zejména v horských oblastech. Znalosti pěstitelů zahrnují roubování planých olivovníků a sklizeň oliv ve stádiu jejich optimální zralosti u všech druhů produkovaných oliv. Díky tomuto ručnímu sběru lze určit optimální dobu sklizně oliv, což má přímý vliv na dva typy sloučenin: fenoly a těkavé sloučeniny, které olivám dodávají jejich typickou chuť a aroma.

Ze zkušeností zpracovatelů vyplynula i technika dochucování, která je úzce spjata se zeměpisnou oblastí. Díky staleté tradici pěstování a zpracování oliv mají pěstitelé znalosti, ve většině případů předávané ústně, které zajišťují kvalitu produktu. Vhodná praxe pěstování oliv vycházející ze zkušeností pěstitelů tak může například snížit míru poškozených oliv, jež jsou nevhodné ke zpracování, nebo dokonce zabránit tomu, aby k poškození vůbec docházelo. Stejně tak lze díky hlubokým znalostem oliv, jimiž zpracovatelé disponují, zabránit kvašení a dalším změnám oliv. Toho je dosaženo tím, že se podmínky manipulace s olivami, životní prostředí, vybavení a zařízení ke zpracování oliv přizpůsobí vlastnostem oliv.

Specifičnost produktu

Stolní olivy „Aydın Memecik Zeytini“ jsou plodem odrůdy Memecik olivovníku druhu *Olea europeae* L. pěstovaného v provincii Aydın. Tyto olivy mají tři základní barvy a zahrnují tři varianty: zelené, růžové a černé olivy.

Osobité charakteristiky oliv „Aydın Memecik Zeytini“ jsou dány především následujícími senzorickými vlastnostmi: hořkost a aroma, díky nimž získaly svou vynikající pověst. Tato hořkost je způsobena vysokým obsahem polyfenolů v zelených, růžových a černých olivách. Množství luteolin-7-glykosidu, rutinu, kyseliny trans-skořicové, kyanidin-3-glykosidu a kyanidin-3-rutinosidu, což jsou fenolické složky oliv, je v odrůdě „Aydın Memecik Zeytini“ vyšší než v ostatních olivách v daném regionu. Například množství luteolinu z fenolických sloučenin odrůdy „Aydın Memecik Zeytini“ je 1 266,84 mg/kg, zatímco u jiné odrůdy je to 742,88 mg/kg; běžné množství je 491,66 mg/kg, zatímco ostatní druhy obsahují 378,74 mg/kg.

Odrůda „Aydın Memecik Zeytini“ je výživná a aromatická rostlina, jejíž biochemické prvky zahrnují obsah oleje 20–25 %, surového proteinu 1–2 %, vlákniny 1–2 %, popela (minerální látka) %<1, neredukujícího cukru < 0,3 %, redukovaného cukru 3–6 %, polyfenolů 1–3 %, organických kyselin a soli 0,5–1 %, pektinových látek <0,6 % a dalších sloučenin 3–7 %.

Příčinná souvislost

Na odrůdu „Aydın Memecik Zeytini“ má velký vliv zeměpisná oblast s charakteristickými rysy danými terénem, půdou, podnebím, zkušenostmi zemědělců a historickou tradicí pěstování oliv. Díky ideálním podmínkám pro šíření planého olivovníku v dané zeměpisné oblasti tak vznikla odrůda oliv Memecik, která olivám odrůdy „Aydın Memecik Zeytini“ v důsledku způsobu pěstování a zpracovatelských postupů zděděných po předcích propůjčuje jejich typické kvalitativní rysy.

Proudění vzduchu ze západu má v oblasti Aydın obzvláště patrné účinky. Vítr vane většinou východním až jihovýchodním směrem. Jihozápadní a západní větry jsou méně časté. Provincie Aydın leží v povodí řeky Büyük Menderes. Vzhledem k tomu, že údolí řeky Büyük Menderes se otevírá směrem k moři, nestojí větrům přinášejícím zahřívající účinek a srážky z moře při jejich cestě do vnitrozemních regionů žádné překážky. Tyto větry dodávají olivám „Aydın Memecik Zeytini“ výrazné organoleptické vlastnosti a v průběhu dozrávání je chrání před vrtulí olivovníkovou.

Sklizeň probíhá postupně, přičemž celé zelené a růžové olivy se sklízejí před dozráním a přírodní černé olivy po dozrání. Tím je zaručeno, že olivy dozrávají na stromě, což určuje typické organoleptické vlastnosti u každého z těchto tří druhů. Díky ruční sklizni, kterou provádějí zkušení pěstitelé, jsou zaručeny optimální organoleptické vlastnosti a pevnost oliv typická pro všechny tři tyto druhy. Zpracovatelé v regionu si naštěstí mohou určit vhodnou dobu zrání podle svých zpracovatelských postupů. Tyto olivy díky svým senzorickým vlastnostem odhalují senzorický charakter stolních oliv jak po zpracování, tak před ním.

Hořké látky v plodech oliv, jejich obsah tuku a nízký obsah cukru umožňují odlišit odrůdu „Aydın Memecik Zeytini“ od ostatních odrůd oliv. Kvůli hořké chuti způsobené fenolickými sloučeninami je nelze konzumovat bez zpracování. Obsah fenolických látek v olivách Memecik, který je výrazně spojen s hořkostí, zůstává vyšší než u ostatních oliv i po procesu slazení a fermentace.

Je patrné, že hořká chuť oliv „Aydın Memecik Zeytini“ souvisí s fenolickými sloučeninami. Během slazení a fermentace, které mají tuto hořkost zmírnit, se tak objevují senzorické vlastnosti konečného produktu, který získává kyselé, slané, kovové a zásadité chutě a různé vůně. Senzorické vlastnosti odrůdy „Aydın Memecik Zeytini“ tak vznikají v závislosti na přírodních podmínkách a lidské činnosti, jako je včasné nebo dostatečné použití pěstitelských postupů a stanovení vhodné doby sklizně.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Úřední zeměpisné označení, označení původu a zaručená tradiční specialita, Úřední věstník tureckého úřadu pro patenty a ochranné známky č. 101 ze dne 17. května 2021, strana 96.